



## Pressemitteilung

Das richtige Brot gehört dazu

## Genuss und Spaß beim Grillen

Hannover/München. Grillen gehört zu den liebsten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen. Damit das Grillerlebnis ein voller Erfolg wird, hier drei Tipps von den 5 Sterne Bäckern:

### 1. Außer Fleisch oder Würstchen und Salat gehört zum Grillen ein leckeres Brot.

Besonders gut geeignet sind mediterrane Spezialitäten wie Baguette, Ciabatta und Foccacia. Wer's deftiger mag, ist mit einem hellen Landbrot gut beraten. Damit das Hineinbeißen zum Genuss wird, gibt der 5 Sterne Bäcker seinem Teig viel Zeit zum Reifen. So kann sich das volle Aroma entwickeln.

**2. Helle Brote schmecken frisch und knusprig am besten.** Kaufen Sie es deshalb wenige Stunden vor dem Grillen oder backen Sie es noch fünf Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf. Mögen Sie Kräuter- oder Knoblauchbutter? Dann schneiden Sie ein Baguette in der Mitte durch und bestreichen Sie es großzügig mit der Butter. Wickeln Sie es zusammengeklappt in Alufolie ein und legen Sie es auf den Grill.

**3. Kinder lieben Stockbrot.** Es lässt sich nicht nur am Lagerfeuer, sondern auch beim Grillen über offener Flamme rösten. Hier ein Rezept für drei Personen: 400 g Weizenmehl, 1/2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Backpulver, 50 g Butter und 150 ccm Milch. Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Salz und Backpulver zu einem krümeligen Teig vermischen, Milch dazu gießen und alles gut durchkneten. Lange Stöcke säubern, den Teig zu Schnüren formen und um die Spitze wickeln. Über der Grillkohle knusprig backen, dabei häufig wenden.

### Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:

5 Sterne Bäcker Gesellschaft  
Büro Hannover Tel.: 0511/39088560 Fax: 0511/39088559  
Büro München Tel: 089/39088559 Fax: 089/13958630  
E-Mail: [info@5-sterne-baecker.de](mailto:info@5-sterne-baecker.de)

**Den nächsten 5 Sterne Bäcker in Ihrer Nähe sowie Pressetexte und Fotos zum Download finden Sie unter [www.5-sterne-baecker.de](http://www.5-sterne-baecker.de)**